Office
Phone: 1-800-503-7534 / 305-868-1603
Fax: 305-866-2704

sales@skyfood.us - www.skyfood.us

TOLL FREE 1-800-503-7534



Instructions Manual / Manual de Instrucciones



Meat Grinder / Modeladora de Carne

Model / Modelos

PCI-21G

52897.8 - April/2014

Registro de Garantía



IMPORTANTE:
Solamente para productos de las marcas Fleetwood y SKYMSEN

Preguntas sobre como llenar este formulario?
llamada 1-800-503-7534 / 305-868-1603
Devuelva el formulario completo a la:
SKYFOOD EQUIPMENT LLC
11900 Biscayne Blvd. Suite 512
North Miami, FL 33181 - USA
O fax formulario a:
305-866-2704

Información del Usuario

* Persona de Contacto: ______________________

* Tipo de Empresa:

- ☐ Panadería Bagel y Operaciones
- ☐ Panadería (Asociado con Restaurante)
- ☐ Bolera
- ☐ Negocios e Industria en la Casa de Alimentación
- ☐ Carniceria
- ☐ Abastecimiento
- ☐ Club de Tiendas
- ☐ Tienda de Conveniencia
- ☐ Club de Campo
- ☐ Delicatessen (Cadena / Restaurante)
- ☐ Delicatessen (Independiente y No-Restaurant)
- ☐ Tienda de Alimentos
- ☐ Gobierno
- ☐ Hospital
- ☐ Alojamiento
- ☐ Mayorista con Comestibles
- ☐ Mayorista sin Comestibles
- ☐ Empacador de Carne
- ☐ Otros negocios que prepara o sirver alimentos
- ☐ Otros negocios que vende, pero no sirven comida
- ☐ Pizza (Cenar en /llevar)
- ☐ Restaurantes (independiente / cadena)
- ☐ Escuela
- ☐ Estadios / Coliseum
- ☐ Supermercado
- ☐ El parque temático
- ☐ Universidad / Escuela
- ☐ Viñedo
- ☐ Clube de Almacenes
- ☐ Operación de cocción al por mayor (no institucional)

* Nombre de lá Compañía: ______________________

* Dirección: ______________________

* Ciudad: ______________________

* Estado: ______________________ * Zip Code: ______________________

* Teléfono: ______________________ Fax: ______________________

** E-mail: ______________________

Página Web: ______________________

☐ Me gustaría unirse a la lista de correo.

Detalles del Producto

* Item Comercial del Producto: ______________________

El item comercial del producto se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la máquina.

* Número de serie: ______________________ * Confirme el úmero de serie: ______________________

Esta información, el número de serie del producto, también se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la máquina.

* Prueba de compra: ☐ Sí ☐ No

* Comprado em: _____ / _____ / _____ (mm / dd / yyyy)

* Adquirido en: ______________________
Nombre de la compañía

* Indica que el campo es obligatorio. ** Indica que el campo es obligatorio y no obligatorio por Fax.

SKYFOOD sea para la Compañía de Servicio. Distancia o tiempo de viaje NO serán pagados. SKYFOOD ofrece una garantía limitada en sito para productos que estén solamente en instalaciones comerciales con peso neto superior a setenta (70) libras, siempre que estén instalados en una dirección dentro de un rayo de treinta (30) millas de una Compañía de Servicio. **Usuarios finales son responsables por todos los costos extra de viaje y costo por milla.** En este caso servicios de garantía serán provenidos durante las horas de trabajo comerciales.

Este producto sera sustituido o reparado bajo la garantia, por un periodo de un (1) año desde la fecha de compra por el comprador original/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

Accesorios serán remplazados ó reparados bajo la garantía por un periodo de (30) días a partir de la fecha de compra por el comprador/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

La garantía no será aplicable hasta que un formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** sea recibido por SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, dentro de treinta (30) días de la feche de la compra. El **REGISTRO DE GARANTÍA** sea en el Manual de Instrucción de cada producto ó en el sito de SKYFOOD: www.skyfood.us. El Usuario Final debe llenar el formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** y mandarlo para SKYFOOD de acuerdo con las instrucciones indicadas en el referido sito. **Sin el cumplimiento de esta condición la garantía NO será valida.**

La garantía no se extiende para productos de terceros. No existen otras garantías ó condiciones expresas otras que aquellas ofrecidas por cada fabricante de productos vendidos por SKYFOOD que no sean bajo la marca FLEETWOOD by SKYMSEN y SKYMSEN.

Para preguntas ó asistencia, no devuelva el producto ó accesorios para la tienda, por favor llame a Toll Free 1-800-503-7534, ó visite la sección Servicio al Cliente en www.skyfood.us. Para un servicio mas rápido tenga disponible el nombre del modelo, el numero de serie y la prueba de compra para que el operador le asista.

SKYFOOD se reserva el derecho de cambiar los términos de la Garantía Limitada a cualquier momento sin previo aviso. También se reserva el derecho de cambiar el proyecto y las especificaciones de sus equipos ó cualquier otra documentación a cualquier momento. El usuario final no tendrá derecho a compensaciones resultantes de éstos cambios.

Actualización :
Estes **Terminos y Condiciones** fueran por ultimo actualizadas en 14 de Enero 2014.

SUMMARY / INDICE



PCI-21G

SUMMARY

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICIO

Para preguntas o asistencia, llame SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: **1-800-503-7534**, o visite la sección de Servicio al Cliente en **www.skyfood.us**.

GARANTIA LIMITADA DE SKYFOOD

Salvo especificado diferentemente nuevos productos **FLEETWOOD by SKYMSEN** y **SKYMSEN,** accesorios excluidos, vendidos por SKYFOOD EQUIPMENTS, LLC (“SKYFOOD”), para uso solamente en los Estados Unidos (colectivamente “Productos” ó singularmente “Producto”) son garantizados de estar libres de defectos en los materiales y la mano de obra por un periodo de un (1) año desde la fecha de compra por el comprador original/usuario (“Usuario Final”), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero. Varios productos nuevos y accesorios pueden ser garantizados por un periodo diferente de un (1) año, mientras otros podrían estar sujetos a limitaciones de transporte, como especificado en Manual de Instrucción del producto. **Es necesario presentar la Prueba de Compra, caso contrario la garantía NO SERÁ APLICABLE.** Ninguna garantía es dada ó implícita para usuarios secundarios o para terceras partes. Es condición fundamental de la Garantía que SKYFOOD sea notificada de cualquier defecto en materiales ó mano de obra en el plazo de cinco (5) días del ocurrido, dentro del plazo de la garantía. Si el aviso del reclamo, bajo esta garantía, es hecho en tiempo por el usuario final, SKYFOOD ó una compañía de servicio (“Compañía de Servicio”) indicada, hará el reparo o la sustitución del Producto, a criterio de SKYFOOD, bajo las condiciones adicionales escritas abajo.

Esta garantía no se aplica si el daño ocurre de una instalación impropia ó mantenimiento hecho por una compañía de servicio (“Compañía de Servicio”) no autorizada, tensión eléctrica errada, ni si los productos ó partes hubieren sido usados fuera de conformidad con las instrucciones de operación y mantenimiento, sujetos a mal uso ó abuso, ó damnificados por accidentes, causas de fuerza mayor, uso anormal, tensión ó cualquier otra causa que no sea de responsabilidad de SKYFOOD o afuera de su razonable control. **Esta garantía NO cubre mano de obra de servicio y despensas de viaje para proceder ajustes en los productos o /y accesorios.** Además del desgaste y rasgue de algunos ítems, como pero no limitado a; partes de vidrio, hojas de corte, piedras, cuchillas, platos, cuchillas de corte, discos de corte, vedamientos, cambios de óleo, cinta para vedamiento, cintas de aislamiento, gusanos, rodamientos auto-lubricados, carbones para motores eléctricos, y otras partes desgastables por su naturaleza y que necesiten ser repuestas con frecuencia. **Componentes eléctricos están sujetos a desgaste y rasgue natural y no están cubiertos por esta garantía. ESTA GARANTÍA ESCLUDE TODAS GARANTÍAS VERBALES, ESTRUCTURALES, EXPRESA, Ó IMPLICITA QUE PUDIERA SER APLICABLE A SKYFOOD, INCLUSO, PERO NO LIMITADO A, CUALQUIER GARANTIA IMPLICITADE COMERCIALIZACIÓN Y ADAPTABILIDAD PARA FINALIDADES PARTICULARES.** Bajo ninguna circunstancia SKYFOOD será responsable por perdida de uso, renta o lucros cesantes o por daños incidentes ó consecuentes. SKYFOOD en ninguna circunstancia será responsable por cualquier perdida, daño, daño oculto, despensa ó atraso de mercaderías, por cualquier motivo cuando dichas mercaderías estuvieren en custodia, posesión ó control de terceras partes seleccionadas por SKYFOOD para despachar, tramitar, libertar, transportar ó otros servicios relativos a estas mercaderías. El único remedio por la quiebra de cualquier garantía se limita a lo que es expuesto arriba.

Warranty Registration



IMPORTANT:
Only for products of the trademark:  **and** SKYMSEN

Questions about how to complete this form?
Call 1-800-503-7534 / 305-868-1603
Return completed form to:
SKYFOOD EQUIPMENT LLC
11900 Biscayne Blvd. Suite 512
North Miami, FL 33181 - USA
Or fax form to:
305-866-2704

User Details

* Contact Person: ______________________

* Business type:

☐ Bakery and Bagel Operations	☐ Mass Merchandiser with Grocery
☐ Bakery (Associated with Restaurant)	☐ Mass Merchandiser with NO Grocery
☐ Bowling Center	☐ Meat Packer and Purveyor
☐ Business and Industry In-House Feeding	☐ Other Business that prepares or serves food
☐ Butcher	☐ Other Business that sells but doesn't serve food
☐ Catering	☐ Pizza (Dine In / Carry Out)
☐ Club Stores	☐ Restaurants (Independent / Chain)
☐ Convenience Store	☐ School
☐ Country Club	☐ Stadiums / Coliseum
☐ Delicatessen (Chain / Restaurant)	☐ Supermarket / Grocery
☐ Delicatessen (Independent and Non-Restaurant)	☐ Theme Park
☐ Food Store	☐ University / College
☐ Government	☐ Vineyard / Winery
☐ Hospital	☐ Warehouse Clubs
☐ Lodging	☐ Wholesale Baking Operation (Non-Institutional)

* Company Name: ______________________

* Address: ______________________

* City: ______________________

* State: ______________________ * Zip Code: ______________________

* Phone: ______________________ Fax: ______________________

** E-mail: ______________________

Web page: ______________________

☐ I would like to join the Mail List. ☐ I would like to join the E-mail List.

Product Details

* Product Commercial Item: ______________________

The Product Commercial Item can be found on the machine Product Identification Label.

* Serial Number: ______________________ * Confirm Serial Number: ______________________

This information, the Product Serial Number, can also be found on the machine Product Identification Label.

* Proof of Purchase: ☐ Yes ☐ No

* Purchased On: ______ / ______ / ______ (mm / dd / yyyy)

* Purchased From: ______________________

Company Name

* Indicates required field. ** Indicates required field, not mandatory by Fax.

1. Introduction

1.1 Safety

When not properly used the Meat Grinder can be potentially DANGEROUS. Servicing, cleaning or any other operation shall be made by trained people.

The following instructions must be observed in order to avoid accidents:

1.1.1 Always unplug the machine when cleaning, servicing or when any other operation is needed.

1.1.2 Never use tools that do not belong to the machine during operation.

1.1.3 Before switching the machine on check if the Head Nº01 (Pic.01) is firm in its position, if all its internal components are assembled as well as if the Pan Nº04 (Pic.01) is mounted.

1.1.4 Never spray water or other liquid substances directly at motor, power switch or any other electrical components.

1.1.5 Never use loosen clothes specially shirts with loosen sleeves during operation.

1.1.6 Never put your fingers or any other object but the Stomper Nº05 (Pic.01) inside feeding throat.

1.1.7 Keep hands off turning parts.

1.1.8 Never switch the machine on with wet clothes or wet shoes.

1.1.9 Before using the machine make sure it is properly grounded.

Your equipment is also protected against any eventual failure. Operator and motor's integrity is maintained under this adverse condition. This protection is possible by means of a thermal overload switch. In case your equipment suddenly stops wait for a few minutes and press thermal overload switch button located at rear of machine.

IMPORTANT
This equipment shall not be used by persons (including children) having reduced mental or physical capabilities, or having faulty experience or knowledge, unless they have been previously supervised or instructed by a person responsible for the equipment safety, about how to use it.

IMPORTANT
If the cord is not in good conditions to be used, it has to be changed by the manufacturer or an Authorized Technical Assistant.

The Meat Grinder is equipped with a safety system approved by Brazilian ABNT NBR 13767:2002 Norm, in order to avoid the grinder operation when the Pan is taken away.

SIEMSEN has developed a system to at the same time obey the Norm and allow an easy operation of the machine.

In case the Pan is removed ON/OFF Switch will be incapable of switching the machine ON.

To operate the machine again will be necessary to place the Pan back in its correct position.

To remove the Pan just lift Pan hole that is inside the Head Nº01 (Pic.03) and drag Pan rearwards. ALWAYS DO IT WITH ON/OFF SWITCH AT OFF POSITION.

To place Pan back on the machine just place Pan support onto micro-switch activating pin first, then drag Pan towards the Head and fit Pan hole in the Head. ALWAYS DO IT WITH ON/OFF SWITCH AT OFF POSITION.

Picture -01

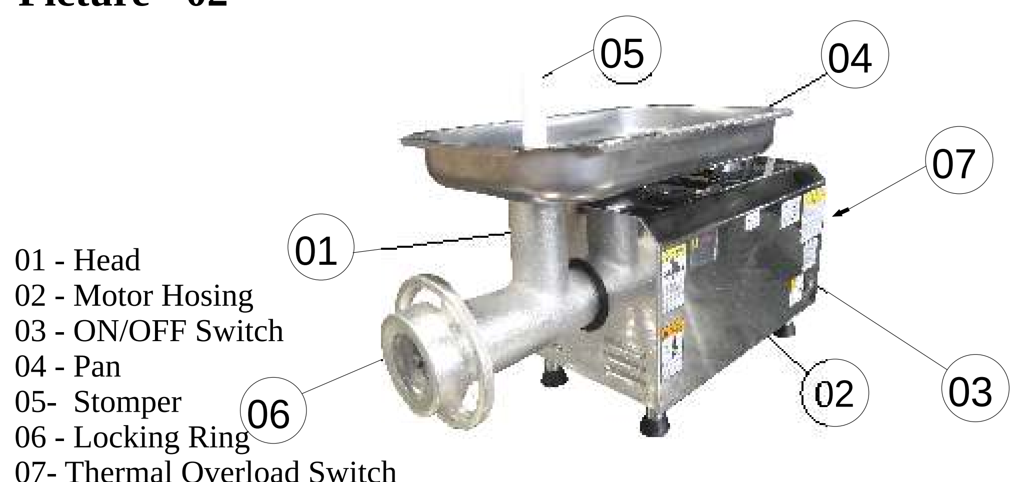


1.2 Main Components:

All components are made with carefully selected materials, in accordance with Siemsen experience and standard testing procedures.

The Head receives a superficial treatment to isolate and facilitate cleaning. Knife and plates are made of hardened material to provide a long life cutting quality.

Picture - 02



01 - Head
02 - Motor Hosing
03 - ON/OFF Switch
04 - Pan
05- Stomper
06 - Locking Ring
07- Thermal Overload Switch

This product will be replaced or repaired under warranty, for a period of (1) year, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first.

Accessories will be replaced or repaired under warranty, for a period of (30) days, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first.

This warranty shall not take effect until a properly completed and executed **WARRANTY REGISTRATION** form has been received by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, within thirty (30) days from the date of purchase. The **WARRANTY REGISTRATION** is available either in the Instruction Manual of every Product or at SKYFOOD's website www.skyfood.us. The End User must fill out the **WARRANTY REGISTRATION** form and send it to SKYFOOD according to the instructions posted on the referred website. **Failure to do so will VOID the warranty**.

No extended warranties for third party products. There are no other express warranties or conditions other than the one offered by each manufacturer for products sold by SKYFOOD, not under the FLEETWOOD by SKYMSEN and SKYMSEN brand.

For questions or assistance, do not return the product or accessories to the store, please call Toll Free 1-800-503-7534, or visit the Customer Service section at www.skyfood.us. For faster service please have the items name, serial number, and proof of purchase for the operator to assist you.

SKYFOOD reserves the right to change the terms of its limited warranty at any time without any prior notice. It also reserves the right to change the design and specifications of its equipment or any related documentation at any time. The end user is not entitled to upgrades or refunds resulting from these changes.

Updates

These **Terms and Conditions** were last updated on January 14th, 2014.

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE

For questions or assistance, call SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free**: 1-800-503-7534**, or visit the Customer Service section at **www.skyfood.us**.

SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY

Unless otherwise specified, new **FLEETWOOD by SKYMSEN** and **SKYMSEN** products, excluding accessories, sold by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC. ("SKYFOOD"), for use only in the continental United States (collectively, "Products" or singularly, "Product"), are warranted to be free from defects in materials and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first. Several new products and accessories may be warranted for a period other than one (1) year while others may be subject to travel limitations, as specified on the products Instruction Manual. **Proof of purchase must be presented; if not this warranty will be VOID.** No warranty is given or implied to a subsequent transferee or any other third party. This warranty is expressly conditional upon SKYFOOD being notified of any defects in materials or workmanship within five (5) days of its occurrence, within the warranted time period. If a notice of a claim under this warranty is timely made by the End User, SKYFOOD or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"), will repair or replace the Product, at SKYFOOD's discretion, subject to the additional conditions hereinafter described.

This warranty shall not apply if damage occurs from improper installation or maintenance performed by an unauthorized service company ("Service Company"), wrong voltage, nor to the extent that Products or parts have been used other than in conformance with operating and maintenance instructions, subjected to misuse or abuse or damaged by accident, acts of God, abnormal use, stress or any other matter unrelated to SKYFOOD, and beyond its reasonable control. **This warranty does NOT cover service labor and travel to perform adjustments on products and/or accessories**. In addition to wear and tear of certain items, such as, but not limited to; glass parts, blades, stones, chopper cutting knives, plates, slicing knives, cutting disc, gaskets, oil changes, sealing tape, heat seal wires, worm gears, self-lubricating bushings, carbon brushes for electric motors, and other parts expendable by nature and that need to be replaced frequently. **Electrical components are subject to natural wear and tear, and are NOT covered by this warranty. THIS WARRANTY EXCLUDES ALL ORAL, STATUTORY, EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES WHICH MAY BE APPLICABLE TO SKYFOOD, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR PARTICULAR PURPOSE.** Under no circumstances shall SKYFOOD be liable for loss of use, revenue or profit or for incidental or consequential damages. SKYFOOD shall under no circumstances be liable for any loss, damage, concealed damage, expense or delay of goods for any reason when said goods are in the custody, possession or control of third parties selected by SKYFOOD to forward, enter, clear, transport, or render other services with respect to such goods. The sole and exclusive remedy for breach of any warranty is limited to the remedies provided in the paragraph above.

All products held at non-commercial facilities or domiciles, must be taken or shipped, shipping charges prepaid, either to SKYFOOD's facility or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"). Products held at commercial facilities and weighing

1.3 Technical Characteristics

Table - 01

Characteristics	Unit	PCI-21G
Average Production	Ib.h	300
Voltage	V	115
Electric Current	A	18
Frequency	Hz	60
Power Rating	HP	1,5
Consumption	Kw.h	1,1
Height	Inches	17 3/8"
Width	Inches	15"
Depth	Inches	29 3/8"
Net Weight	Ib	90
Gross Weight	Ib	106

2. Installation and Pre Operation

2.1 Installation

The Meat Grinder must be installed onto a leveled and stable surface, preferably 850mm high from floor.

Before plugging in the machine check if the voltage of the power supply source is the same as the machine.

Meat Grinder does not come with plug. Plug must be installed in the equipment in accordance to its power rating and local laws.

2.2 Pre Operation

IMPORTANT
Do not tighten the Locking Ring too much when assembling the Head as an excessive pressure on the hole plate and knife may lead to their abnormal wear.

First of all check if the machine is firm in its position. Before operation all parts that get in contact with food must be washed with running water and neutral soap. For doing that follow the below steps:

2.2.1 Remove Stomper Nº05 (Pic.02) and Pan Nº04 (Pic.02).

2.2.2 Remove the Locking Ring Nº06 (Pic.02) and then pull out of the Head all its internal components.

2.2.3 Wash all the internal components and replace them inside the head.

2.3 Feeding Procedures

IMPORTANT
Under no circumstances use your hands or any other kind of instrument to push meat into the feeding throat. Use only the Stomper Nº05 (Pic.02) to do this operation.
The processed meat has the function of lubricating and cooling the Head's internal components. Therefore do not run the machine without load, as it would warm up and damage the internal components.

The Meat Grinder is a relatively fast machine, therefore they need equally be fed fast .

To feed the Meat Grinder place pieces of boneless meat on the Pan Nº04 (Pic.02) and drive them with your hand towards the feeding throat entry only, then use the Stomper Nº05 (Pic.02) to push them into the feeding throat where they will be naturally sucked in by the worm.

3 Operation

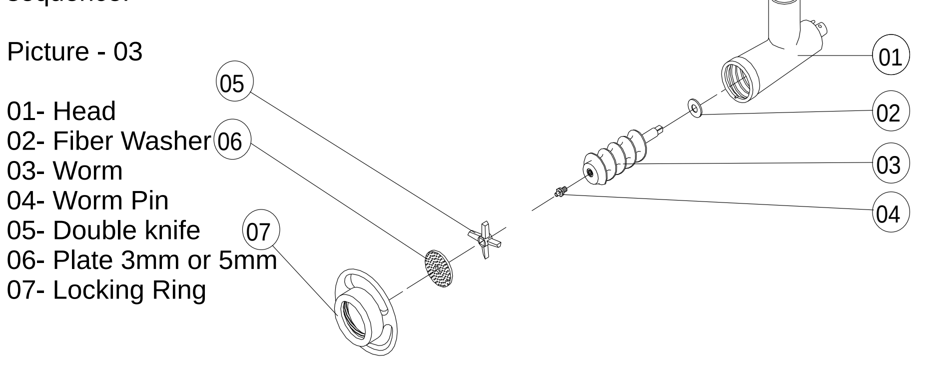
3.1 Head assembling

IMPORTANT
Note the correct position of each Head's internal components. Assembling the components in a different order could cause serious damages to the Head.

To assemble or disassemble the Head's internal components follow the below sequence:

Picture - 03

01- Head
02- Fiber Washer
03- Worm
04- Worm Pin
05- Double knife
06- Plate 3mm or 5mm
07- Locking Ring



5.2 Ajustes y sustitución de los componentes

5.2.1 Afilar discos y cuchillas

Un buen filo en los discos y en las cuchillas hace que la maquina trabaje con menos esfuerzo, y consecuentemente aumenta la vida útil de sus componentes. Para afilar procure un asistente técnico para hacer el filo.

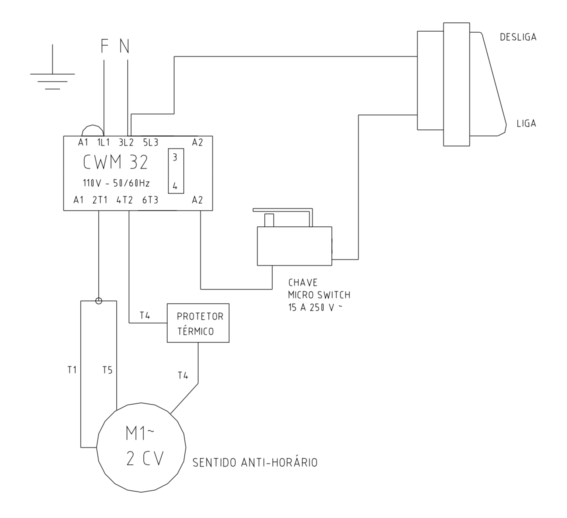
5.2.2 Caja de Engranajes

Los Molinos de Carnes son maquinas que trabajan con caja de reducción lubricada en aceite.

Para garantir una mayor vida útil de la maquina, verifique a cada 5.000 horas el nivel de aceite, para eso lleve la maquina a un asistente técnico.

La cantidad de aceite usada en los Molinos de Carne Mod. PSE-12 y PCI-22G, es de 180 ml, siendo recomendado el uso de aceite UNITRON 140 – CASTROL, o similar, con viscosidad (SAE 140,APIGL – 4, ANP 1006).

5.3 Diagrama Eléctrico



6. CONSEJOS GENERALES

- Do not wear loose fitting clothes while operating the unit. Do not use bracelets or any other piece of jewelry. Have your hair always shortened and held up (use hair fishnets if necessary) in a way it cannot reach any part of the machine. Roll up any loose sleeves.

- SKYMSEN is not responsible for any harm or injury caused by the negligent or inappropriate use of this equipment by any operator. This equipment must be operated only by persons whose age equals or exceeds 18 years old, in a safe and sound state of mind, free from the influence of any kind of drugs and alcohol, that received proper training and instructions regarding the correct operation of this machine, that are wearing correct and authorized safety clothes. All and any kind of modifications carried on and applied to this machine immediately nullifies any kind of warranty and may result in harm and injuries to the individuals operating this machine and to individuals that are located in the machine surrounding areas while it is being operated.

- Under no circunstances place your hands in the moving parts of the machine while it is being used. Make sure the machine has come to a complete stop before acessing the processed ingredients.

5. ANÁLISIS Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

5.1 Problemas , Causas y Soluciones

El Molino de Carne fue diseñado para que necesite un mínimo de manutención. Sin embargo, pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento, debido al desgaste natural causado por su uso.

Caso haya algún problema con su maquina, verifique la Tabla – 02 abajo, donde están indicadas algunas soluciones recomendadas.

Tabla - 02

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
* El producto procesado sale reventado.	* Falta de uno de los componentes de la Boca, o montaje incorrecto de los mismos.	* Verifique la secuencia de montaje de acuerdo con Figura - 3 * Consulte el ítem 5.2.1 de este manual
* El Gusano para durante la operación.	* Falta de energía eléctrica * Problemas en el circuito eléctrico interno o externo de la maquina. * Engranajes gastas o quebradas	* Verifique si la enchufe esta en su soquete, o si falta energía eléctrica en la red. * Llame el asistente técnico . * Llame el asistente técnico .
* Olor a quemado y/o humo .	* Problemas en el motor eléctrico o otras partes eléctricas.	* Llame el asistente técnico .
* La maquina se prende pero demora para que el interior de la Boca comience a girar.	* Capacitor de partida do motor danificado .	* Llame el asistente técnico .
* Ruídos anormales.	* Componentes de la Boca fuera de su posición * Falta de ajuste de los engranajes.	* Corrija la posición de los componentes conforme Figura - 03 * Llame el asistente técnico .
* Vaciamiento de aceite.		* Llame el asistente técnico .

3.2 Starting

IMPORTANT
Always switch the machine OFF before removing the Head. The machine is silent. Do not leave utensils such as: knives, forks and similar on the Pan.

Be sure that the Head's internal components are assembled correctly as per order indicated on Picture - 03.

Pushing the ON/OFF Switch Nº03 (Pic.02) to ON position located on the Motor Housing right hand side activates the machine.

3.3 Cleaning

To do cleaning proceed as follows:

3.3.1 Switch the machine off and unplug the machine from power supply source.

3.3.2 Remove the Locking Ring Nº07 (Pic.02) and all the Head's internal components.

3.3.3 Loosen locking knob located on the right hand side of the machine to be able to remove the Head Nº01 (Pic.02).

3.3.4 Wash all components with warm water and neutral soap.

3.3.5 To assemble the Head follow the above sequence inversely.

IMPORTANT
Do not store the Head with product inside.

4. General Safety Practices

IMPORTANT
If any item from the GENERAL SAFETY NOTIONS section is not applicable to your product, please disregard it.

The following safety instructions are addressed to both the operator of the machine as well as the person in charge of maintenance. The machine has to be delivered to the operator in perfect conditions of use by the Distributor to the user. The user shall operate the machine only after being well acquainted with the safety procedures described in the present manual. READ THIS MANUAL WITH ATTENTION.

4.1 Basic Operation Practices

4.1.1 Dangerous parts

Some parts of the electric devices are connected to high voltage points. These parts when touched may cause severe electrical shocks or even be fatal.
Never touch commands such as buttons, switches and knobs with wet hands, wet clothes and/or shoes. By not following these instructions operator could be exposed to severe electrical shocks or even to a fatal situation.

4.1.2 Warnings

The operator has to be well familiar with the position of ON/OFF Switch to make sure the Switch is easy to be reached when necessary. Before any kind of maintenance, physically remove plug from the socket.

Provide space for a comfortable operation thus avoiding accidents.
Water or oil spilled on the floor will turn it slippery and dangerous. Make sure the floor is clean and dry.

Before giving any manual command (switch, buttons, turn keys or lever) be sure the command is the correct one. Check this manual for further details if necessary.

Never use a manual command (switch, buttons, lever) unadvisedly.
If any work is to be made by two or more persons, coordination signs will have to be given for each operation step. Every step of the operation shall be taken only if the sign has been made and responded.

4.1.3 Advices

In case of power shortage, immediately turn the machine OFF.

Use recommended or equivalent lubricants, oils or greases.

Avoid mechanical shocks as they may cause failures or malfunction.

Avoid penetration of water, dirt or dust into mechanical or electrical components of the machine.

DO NOT modify original characteristics of the machine.

DO NOT remove, tear off or maculate any labels stuck on the machine. If any label has been removed or is no longer legible, contact your nearest dealer for replacement.

READ CAREFULLY AND WITH ATTENTION THE SAFETY OR OPERATION INSTRUCTIONS LABELS DISPLAYED ON THE MACHINE, AS WELL AS THE INSTRUCTION MANUAL AND THE TECHNICAL CHARACTERISTICS WRITTEN INSIDE.

4.4 Operación

4.4.1 Avisos

No trabaje con pelo largo, que puedan tocar cualquier parte de la maquina, pues el mismo podría causar serios accidentes. Recójalo y cúbralo con un pañuelo o gorra.

Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina.

Nunca toque con las manos o de cualquier otra manera, partes girantes de la maquina.

JAMÁS opere la maquina, sin algún de sus accesorios de seguridad.

4.5 Después de Terminar el Trabajo

4.5.1 Cuidados

Siempre mantenga limpia la máquina. Para tanto, SACAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA.

Nunca limpie la maquina antes de su PARADA TOTAL.

Recoloque todos los componentes de la maquina en sus lugares, antes de prenderla otra vez.

Al verificar la tensión de las correas, cadenas, NO coloque los dedos entre las correas, ni entre las cadenas y engranajes.

4.6 Operación de Mantenimiento

4.6.1 Peligros

Con la maquina prendida cualquier operación de mantenimiento es peligrosa. DESLÍGUELA FÍSICAMENTE DE LA RED ELÉCTRICA, DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO.

IMPORTANTE
Siempre retirar el enchufe de la toma de corriente para cualquier situación de emergencia.

4.7 Avisos

El mantenimiento eléctrico o mecánico debe ser hecho por una persona calificada para hacer el trabajo.

La persona encargada por el mantenimiento debe certificarse que la maquina trabaje bajo condiciones TOTALES DE SEGURIDAD.

4.2 Cuidados y observaciones antes de prender la máquina.

IMPORTANTE
Leer con atención y cuidado las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, antes de ligar la máquina. Certificarse que entendió correctamente todas las informaciones. En caso de duda, consulte su superior o el Importador.

4.2.1 Peligro

Cables o hilos eléctricos cuyo aislamiento pueda estar dañado, puede producir huida de corriente eléctrica pueden provocar choques eléctricos. Antes de usarlos verifique sus condiciones.

4.2.2 Avisos

Esté seguro que las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, fueron totalmente comprendidas. Cada función o procedimiento de operación y de mantenimiento debe estar perfectamente claro.

El accionamiento de un mando manual (botón, llave eléctrica, palanca, etc.) debe ser hecho siempre después de que se tenga la certitud de que es el mando correcto.

4.2.3 Cuidados

El cable de alimentación de energía eléctrica de la maquina, debe tener una sección suficiente para soportar la potencia eléctrica consumida.

Cables eléctricos que estuvieren en el suelo cerca de la maquina, deben ser protegidos para evitar corto circuito.

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Aviso

Al verificar la tensión de las correas, NO colocar los dedos entre las correas y la cadena ni en el engranaje.

4.3.2 Cuidados

Verifique el motor y las partes deslizantes o girantes de la maquina, con relación a ruidos anormales.

Verifique la tensión de las correas, cadenas y sustituya el conjunto, caso alguna correa, cadena o engranaje presente desgaste.

Al verificar la tensión de las correas, NO coloque los dedos entre las correas y poleas y tampoco entre las cadenas y engranajes.

Verifique las protecciones y los dispositivos de seguridad para que siempre funcionen adecuadamente.

4.2 Safety Procedures and Notes Before Switching Machine ON

IMPORTANT
Carefully read ALL INSTRUCTIONS of this manual before turning the machine ON. Be sure to be familiar with the instructions and that you have well understood all information contained in this manual. If you have any question contact your supervisor or your nearest Dealer.

4.2.1 Danger

An electric cable or electric wire with damaged jacket or bad insulation could cause electrical shocks as well as electrical leak. Before use, check conditions of all wires and cables.

4.2.2 Advices

Be sure ALL INSTRUCTIONS in this manual have been thoroughly understood. Every function and operational procedure have to be very clear to the operator. Contact your nearest Dealer for further questions.

Any manual command (switch, button or lever) shall be given only after being sure it is the correct one.

4.2.3 Precautions

The electric cable has to be compatible with the power required by the machine. Cables touching the floor or close to the machine need to be protected against short circuits.
Oil reservoir has to be full up to the required level as indicated. Check level and add oil if necessary.

4.3 Routine Inspection

4.3.1 Advice

When checking the tension of the belts or chains, DO NOT introduce your fingers between the belts and the pulleys and nor between the chain and the gears.

4.3.2 Precautions

Check if motors and sliding or turning parts of the machine produce abnormal noises.

Check the tension of the belts and chains and replace the set when belt or chain show signs of being worn out.

When checking tensions of belts or chain DO NOT introduce your fingers between belts and pulleys, nor between the chains and gears.

Check protections and safety devices to make sure they are working properly.

4.4 Operation

4.4.1 Advice

Be sure your hair is not loose in order to avoid getting caught by turning parts which could lead to a serious accident. Tie your hair well up and/or cover your head with a scarf.

The operation performed by not trained or skilled personnel shall be forbidden.

Never touch turning parts with your hands or in any other way.

NEVER operate machine without all original safety devices under perfect conditions.

4.5 After Finishing The Work

4.5.1 Precautions

Always TURN THE MACHINE OFF by removing the plug from the socket before cleaning the machine. Never clean the machine unless it has come to a complete stop.

Put all components back to their functional positions before turning it ON again.

Check level of oil. DO NOT place your fingers in between belts and pulleys nor chains and gears.

4.6 Maintenance

4.6.1 Danger

Any maintenance with the machine in working situation is dangerous. TURN IT OFF BY PULLING THE PLUG OFF THE SOCKET DURING MAINTENANCE.

IMPORTANT
Always unplug the machine when emergency cases arise.

4.7 Advice

Electrical or mechanical maintenance must be done by qualified personal for such operation.

Person in charge has to be sure that the machine is under TOTAL SAFETY conditions when working.

4. Nociones Generales de Seguridad

IMPORTANTE

En el caso de algun item de las NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD no ser aplicable en su producto, por favor desconsiderar el mismo.

Las nociones de seguridad fueron elaboradas para orientar e instruir adecuadamente los usuarios de las máquinas , así como aquellos que serán responsables por su mantenimiento.

La máquina apenas debe ser entregada al usuario, cuando esté en buenas condiciones de uso, siendo que este debe ser orientado por el importador, en cuanto al uso y la seguridad de la máquina.

El usuario, solamente debe usar la máquina, después de haber conocido los cuidados que deben ser tomados y DESPUÉS DE HABER LEÍDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

4.1 Prácticas básicas de operación

4.1.1 Peligros

Algunas partes de los mandos eléctricos, presentan puntos o terminales con presencia de tensión elevadas. Éstos, cuando tocados, pueden ocasionar graves choques eléctricos o hasta mismo la MUERTE del usuario.

Nunca tocar un mando eléctrico (llave Prender/Apagar, teclas, llaves eléctricas, etc.) con las manos, zapatos o ropas mojados.

La falta de observación de dicha recomendación, también puede provocar choque eléctrico o hasta la MUERTE del usuario.

4.1.2 Advertencias

La localización de la llave Prender/Apagar debe ser bien conocida, para que el usuario pueda accionarla rápidamente.

Antes de cualquier tipo de mantenimiento, desligar la máquina de la toma de corriente eléctrica.

Proporcione espacio de trabajo suficiente para evitar caídas peligrosas.

Agua o aceite pueden hacer el piso resbaladizo y peligroso. Para evitar accidentes, el piso debe estar seco y limpio.

Nunca tocar o accionar un mando manual (teclas, llaves Prender/Apagar, palancas, etc.) sin necesidad.

Si un trabajo tuviera que ser hecho por dos o más personas, deben ser dados señales de coordinación a cada etapa de la operación. La etapa siguiente no debe ser iniciada a menos que una señal sea dada y sea respondida.

4.1.3 Avisos

Cuando de la falta de energía eléctrica, desligar inmediatamente la Llave Prender/Apagar.

Usar aceites y grasas lubricantes recomendado por el fabricante o similar.

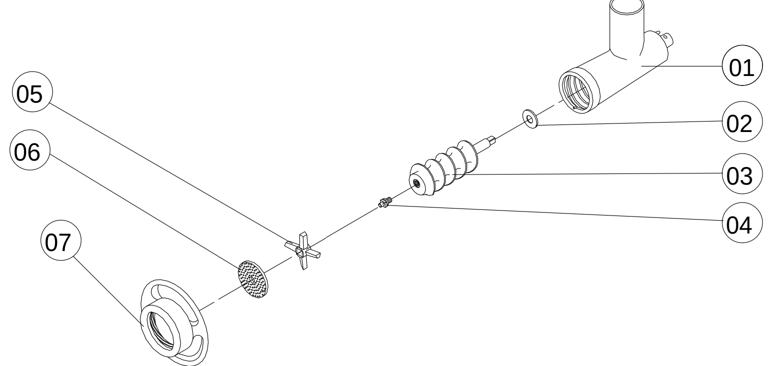
Evite choques mecánicos, una ves que podrán causar fallos o mal funcionamiento.

Evite que el agua, suciedad o polvo entren en los componentes mecánicos y eléctricos de la máquina.

NO ALTERAR las características originales de la maquina.

NO ENSUCIE, RASGUE O RETIRE CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O DE IDENTIFICACIÓN. Caso alguna esté ilegible o haya sido perdida, solicite otra al Asistente Técnico más cercano.

Figura - 03



01 – Boca
02 – Arandela de fibra
03 – Gusano
04 – Clavillo del Gusano
05 – Cuchilla
06 – Discos: 3mm, 5mm o 8mm (opcional)

3.3 Limpieza

3.3.1 Deslígue la maquina y desconéctela de la red eléctrica

3.3.2 Remueva el Volante Nº 07 (Fig.03) y todos los componentes internos de la Boca.

3.3.3 Afloje la manija ubicada en la lateral de la maquina para remover la Boca Nº01 (Fig.03).

3.3.4 Lave todos los componentes con agua caliente y jabón neutro.

3.3.5 Para ensamblar la Boca, repita la secuencia arriba de manera inversa.

IMPORTANTE
No guarde la Boca con carne en su interior.

5 Analysis and Problems Solving

5.1 Problem, causes and solutions

The Meat Grinders were designed to operate with the need of minimum maintenance but the natural wearing caused by longer use of the equipment may occasionally cause some malfunctions.

If such problem occurs with your Meat Grinder refer to Table 02 in which the most common situations are listed with recommended solutions.

* Service life – 2 years for regular work shift

Table - 02

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
* The processed meat comes out smashed.	* One of the Head’s internal components is missing or they are assmbled incorrectly.	* Check the correct assembling order according to picture-03 . * Consult item 5.2.1 in this
* The machine stops during operation.	* Lack of power. * Problem in the internal or external electric circuit of the machine. * Worn uot or broken gears.	* Check if machine is plugged in and if there is power at power supply source. * Call technical assistence. * Call technical assistence.
* Burn smell and/or smoke.	* Motor or other electrical pert with problem.	* Call technical assistence.
* The machine starts but Head’s internal components take some time to start.	* Damaged motor capacitor .	* Call technical assistence.
	* Head’s inetrnal components out of place. * Gears misaligned.	* Assemble head’s internal components correctly according to picture-03. * Call technical assistence.
* Oil leaking gear box.	* Damaged seal.	* Call technical assistence.

5.2 Components Adjustment and Replacement

5.2.1 Plate and knife sharpening

Well-sharpened plates and knife will make machine to work with less effort and consequently all components will last longer. Therefore call your nearest technical assistant to sharpen plates and knife periodically.

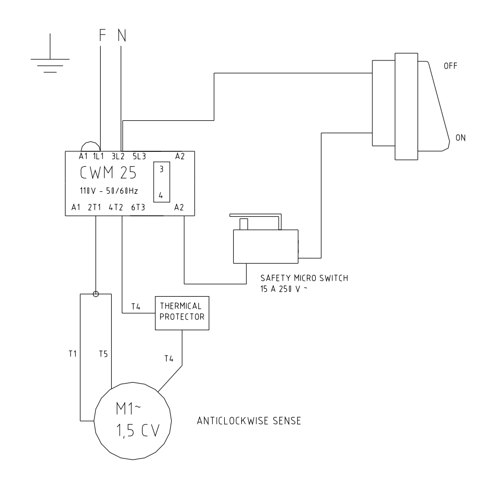
5.2.2 Gear Box

The Meat Grinder model has gear box lubricated with oil.

To keep your machine in good conditions for a long time check oil level at every 5.000 hours of use. Take your machine to the nearest technical assistant to do this job.

Use 250 ml of oil each time you need to refill gear box. The following oil is recommended: UNITRON 140 - CASTROL, or a similar one with viscosity: SAE140, APIGL-4 or ANP1006.

5.3 Electrical Diagram



6. GENERAL ADVICES

- Do not wear loose fitting clothes while operating the unit. Do not use bracelets or any other piece of jewelry. Have your hair always shortened and held up (use hair fishnets if necessary) in a way it cannot reach any part of the machine. Roll up any loose sleeves.

- SKYMSEN is not responsible for any harm or injury caused by the negligent or inappropriate use of this equipment by any operator. This equipment must be operated only by persons whose age equals or exceeds 18 years old, in a safe and sound state of mind, free from the influence of any kind of drugs and alcohol, that received proper training and instructions regarding the correct operation of this machine, that are wearing correct and authorized safety clothes. All and any kind of modifications carried on and applied to this machine immediately nullifies any kind of warranty and may result in harm and injuries to the individuals operating this machine and to individuals that are located in the machine surrounding areas while it is being operated.

- Under no circunstances place your hands in the moving parts of the machine while it is being used. Make sure the machine has come to a complete stop before acessing the processed ingredients.

2.3 Procedimiento para la Alimentación .

IMPORTANTE

En ninguna circunstancia use instrumentos o las manos, para empujar la carne aser procesada para el interior de la boca . Para eso use el empujador No.05 (Fig. 02) .

La carne al estar adentro de la boca , tiene la función de lubricar y enfriar los componentes internos de la misma . Por eso , no deje la maquina prendida a vacío, pues ella calentará demasiadamente y dañará los componentes .

Los Molinos de Carnes son maquinas que trabajan en alta velocidad, por lo tanto necesitan que la alimentación sea igualmente rápida.

Para alimentar los Molinos coloque los trozos de carnes sobre la bandeja Nº04 (Fig.02) y condúzcalos con la mano solamente hasta la entrada existente en la misma, empujándolos con la ayuda del empujador Nº05 (Fig.02) para el interior de la Boca, donde serán succionados por el gusano.

3. OPERACIÓN

3.1 Accionamiento

IMPORTANTE

Desenchufe la maquina siempre que desear retirar la Boca .

No deje utensilios tales como cuchillos, ganchos , cucharras o otros sobre la bandeja

Verifique que el montaje de los componentes internos de la boca esté en la secuencia correcta , como indicado en la figura 03 .

Para prender la maquina use la llave Prender/Desligar No. 03 (Fig. 02) .localizada en la lateral de la maquina .

3.2 Montaje de los Componentes Internos de la Boca

IMPORTANTE

Observe la posición de los componentes internos de la Boca para no haber cambio de posición entre los mismos, de lo contrario daños irreparables irán ocurrir.

Para hacer el montaje o desmontaje de los componentes internos de la Boca siga la secuencia abajo:

Tabela - 01

Característica	Unidad	PCI-21G
Producción Mediana	kg.h	300
Voltaje	V	115
Corriente Eléctrica	A	18
Frecuencia	Hz	60
Potencia	CV	1,5
Consumo	Kw.h	1,1
Altura	mm	380
Ancho	mm	350
Profundidad	mm	730
Peso Neto	kg	32
Peso Bruto	kg	37

2. INSTALACIÓN Y PRE-OPERACIÒN

2.1 Instalación

Los Molinos de Carnes deben ser instalados en una superficie nivelada y estable, con de preferencia una altura de 850mm.
Verifique el voltaje de la red eléctrica a la cual el Molino de Carnes será conectado, debe ser igual aquel de la maquina ..

E l cable de alimentación no posee enchufe . . El enchufe deberá ser instalado de acuerdo con la potencia de la maquina y las leyes locales .

2.2 Pre operación

IMPORTANTE
Al ensamblar la Boca completa no apriete demasiadamente el Volante, de esta forma evitase el trabamiento o la quiebra de los componentes internos.

Verifique si la maquina está firme en su posición. Antes de la primera operación se debe lavar las partes que entran en contacto con el alimento a ser procesado con agua y jabón neutro. Para tanto, proceda de la siguiente forma:

2.2.1 Remueva la bandeja Nº04 (Fig.02), para facilitar la retirada de la Boca.

2.2.2 Remueva el Volante Nº06 (Fig.02) y luego los componentes internos tirandolos para afuera.

2.2.3 Lave los componentes y vuelva a montarlos de acuerdo con el ítem 3.2 Figura 03

INDICE

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Seguridad

Cuando usados incorrectamente, los Molinos de Carnes , son maquinas potencialmente **PELIGROSAS.** La manutención, la limpieza o otra cualquier actividad de servicio, solamente deben ser hechas por personas debidamente entrenadas, y con la maquina desconectada de la red eléctrica.

Las instrucciones abajo deberán ser seguidas para evitar accidentes:

1.1.1 Desconecte la maquina de la red eléctrica cuando desear retirar cualquier parte removible, para hacer la limpieza, la manutención o otro cualquier servicio.

1.1.2 Nunca usar instrumentos fuera a los que acompañan la maquina para auxiliar en su operación.

1.1.3 Antes de prender la maquina averigüe si la Boca Nº01 (Fig.01) está firme en su posición, si todos sus componentes internos están ensamblados y si la bandeja Nº04 (Fig.01) también está firme en su posición . La maquina no prende si la bandeja no está en su lugar .

1.1.4 Nunca tire agua o otro liquido directamente a la maquina .

1.1.5 Nunca utilice ropas con mangas anchas principalmente cerca de los puños durante la operación.

1.1.6 Nunca coloque los dedos o cualquier otro objeto dentro de la entrada de alimentación excepto el empujador.No. 05 (Fig. 01)

1.1.7 Mantenga las manos lejanas de las partes movibles.

1.1.8 Nunca prenda la maquina con las manos, los zapatos o ropas mojadas.

1.1.9 Siempre aterre la maquina adecuadamente al instalar el equipo.

IMPORTANTE

Este equipo no debe ser usado por personas (inclusive niños) con capacidades físicas o mentales reducidas , ó por falta de experiencia ó conocimientos , salvo tengan recibido una supervisión ó instrucción relativa al equipo, por una persona responsable por su seguridad .

IMPORTANTE

Si el cable de alimentación eléctrica no estuviera en buenas condiciones de uso, el cable deberá ser sustituido por el fabricante ó por una persona calificada , para evitar accidentes .

Los Molinos de carne fabricados por Metalúrgica Siemsen Ltda furan equipados con un Sistema de Seguridad de acuerdo con la Norma Brasilera ABNT NBR 13767:2002 que impide la operación de la maquina sin que la bandeja esté debidamente colocada .
Para eso Siemsen desarrolló un sistema que respeta las exigencias de la norma sin dificultar la operación de la maquina .

Con la bandeja removida de la maquina la llave Prende / Desliga perderá su capacidad de prender la maquina .

Para reiniciar la operación será necesario volver a colocar la bandeja en su lugar, lo que entonces posibilitará otra vez el funcionamiento de la llave Prende / Desliga .
Para retirar la bandeja , SIEMPRE CO LA LLAVE PRENDE/DESLIGA EN LA POSICIÓN DESLIGADO , basta levantar la parte superior No. 01 (Fig. 01) que está dentro de la boca y tirarla para atrás .

Para colocar de vuelta la bandeja , SIEMPRE CON LA LLAVE PRENDE / DESLIGA EN LA POSICIÓN DESLIGADO, coloque el soporte de la bandeja sobre la clavilla de accionamiento No. 02 (Fig 01) empujela para adelante y introduzca el tubo de salida en la boca

Figura - 01



1. 2 Principales Componentes

Todos los componentes que incorporan la maquina son construidos con materiales cuidadosamente seleccionados para su función, dentro de los padrones de prueba y de la experiencia de SIEMSEN.

La Boca recibe un tratamiento especial para aislar y facilitar la limpieza.

La Cuchilla y los Discos son hechos en material templado para garantizar la calidad del corte por mucho más tiempo.

Figura - 02



01 – Boca
02 – Gabinete
03 – Llave Prende/Desliga
04 – Bandeja
05 – Empujador
06 – Volante
07 - Protector Térmico